



Tartare di manzo su insalata di finocchi, soncino, e melagrana

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 piccoli finocchi
- 200g soncino
- 4 confezioni di Tartare di manzo
- 2 melagrana
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Mondare i finocchi, lavarli e tagliarli a fette molto sottili, meglio con un'affettatrice o una mandolina.
2. Mettere i finocchi in una ciotola capiente, copriteli d'acqua e metterli in frigorifero per almeno un'ora (in questo modo diventeranno croccanti e tenderanno ad arricciarsi).
3. Sgranare la melagrana.
4. Lavare e asciugare il soncino.
5. Sgocciolare bene i finocchi, asciugarli su un telo pulito e trasferirli in una ciotola.
6. Quindi, mescolare col soncino e i chicchi di melagrana.
7. Condire con un filo d'olio extravergine di oliva, sale e pepe.
8. Suddividere l'insalata in piatti piani; appoggiare una porzione di tartare in ogni piatto e servire.